ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

# консервирование ягоды и фрукты

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Консервированные ягоды и фрукты будут иметь успех на столе в любое время года! В книге вы найдете описание разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.


- Консервирование. Ягоды и фрукты
  - Абрикосы для заготовок
  - Абрикосы в собственном соку с сахаром
  - Абрикосы в яблочной заливке
  - Абрикосы в собственном соку с медом
  - Абрикосы натуральные
  - Абрикосы в собственном соку без сахара
  - Черешня натуральная
  - Черешня в собственном соку без сахара
  - Айва натуральная
  - Брусника в сиропе
  - Боярышник, протертый с сахаром
  - Брусника, протертая с сахаром
  - Малина с сахаром
  - Малина в собственном соку без сахара
  - Малина в собственном соку с сахаром
  - Клубника с сахаром
  - Клубника в собственном соку с сахаром
  - Клубника в собственном соку без сахара
  - Клубника в соке из красной смородины
  - Крыжовник в собственном соку с сахаром
  - Крыжовник в собственном соку без сахара
  - Моченая брусника
  - Моченый виноград
  - Сахарные груши
  - Дыня маринованная
  - Ежевика в собственном соку
  - Клубничный конфитюр
  - Клубничное пюре
  - Пюре из клубники и малины
  - Консервированное клюквенное пюре
  - Лимонные кружки в сахаре
  - Конфитюр из райских яблок
  - Персики в собственном соку с сахаром
  - Персики в собственном соку с медом
  - Пюре из персиков

- ○ Персики натуральные
- ○ Персиковый конфитюр
- ○ Конфитюр из целых персиков
- ○ Смородина в собственном соку
- ○ Смородина в собственном соку без сахара
- ○ Смородина с сахаром
- ○ Острая приправа из смородины
- ○ Пюре из смородины
- ○ Пюре из смородины и малины
- ○ Конфитюр из смородины
- ○ Желе из смородины
- ○ Желе «Ассорти»
- ○ Смородина, протертая в сахарном сиропе
- ○ Смородина, протертая с сахаром
- ○ Смоква из смородины
- ○ Пастила из смородины
- ○ Конфеты из красной смородины
- ○ Цукаты из смородины
- ○ Маринованная смородина
- ○ Желе из малины
- ○ Смоква из малины
- ○ Малина, протертая с сахаром
- ○ Вишня в собственном соку с сахаром
- ○ Вишня в собственном соку без сахара
- ○ Сок из смородины
- ○ Компот из смородины
- ○ Компот из яблок
- ○ Яблочный сок
- ○ Компот из яблок в собственном соку
- ○ Сок из черешни
- ○ Черешневый компот
- ○ Сироп из шиповника
- ○ Абрикосовый сироп
- ○ Сок из шиповника
- ○ Компот из абрикосов
- ○ Компот из брусники
- ○ Компот из винограда
- ○ Компот из вишни
- ○ Сироп из вишни
- ○ Сок из вишни
- ○ Компот из груш
- ○ Грушевый сироп
- ○ Компот из ежевики
- ○ Сироп из ежевики

- ○ Сироп из земляники
- ○ Сок из земляники
- ○ Компот из земляники
- ○ Сироп из клубники
- ○ Клубничный сок
- ○ Компот из клубники
- ○ Компот из клубники с черешней
- ○ Сок из крыжовника
- ○ Компот из крыжовника
- ○ Сироп из лимонов и апельсинов
- ○ Сироп из лимонов
- ○ Компот из малины
- ○ Мандариновый сок
- ○ Малиновый сироп
- ○ Черничный сироп
- ○ Персиковый компот
- ○ Персиковый сироп
- ○ Сок из персиков
- ○ Сливовый компот
- ○ Компот из целых слив
- ○ Нежный сливовый компот

# Консервирование. Ягоды и фрукты
Составитель Сергей Павлович Кашин

# Абрикосы для заготовок

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов.

*Способ приготовления*

Отобрать плотные, слегка недозрелые плоды, одинаковые по величине. Следует помнить, что плоды абрикосов с небольшой прозеленью после стерилизации приобретают естественную оранжевую окраску.

Тщательно отобранные плоды хорошо помыть и очистить от плодоножек. Поскольку целые абрикосы занимают очень много места, можно разрезать их по бороздке и удалить косточки. Половинки плотно уложить в банки и залить кипящей водой. После чего накрыть банки простерилизованными крышками и поставить на 10 минут стерилизоваться в кипящую воду. После этого банки с абрикосами немедленно закатать и перевернуть вверх дном. Охладить банки, не накрывая. Эти консервы являются полуфабрикатом для приготовления компотов, варенья, джема и начинки для пирогов.

# Абрикосы в собственном соку с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 400 г сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки, поместите плоды в таз и пересыпьте сахаром. Оставьте на 6–7 часов. После этого абрикосы плотно уложите в банки и залейте образовавшимся соком. Накройте тару прокипяченными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

Пастеризуйте при температуре 85 °С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Абрикосы в яблочной заливке

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 кг яблок (кислых сортов), 200 г сахара, 4 гвоздички, 50 мл воды.

*Способ приготовления*

Нарежьте яблоки дольками, удалив плодоножки, положите в кастрюлю, добавьте воду и нагревайте до полного размягчения. Протрите яблочную массу через сито, добавьте сахар. Доведите пюре до кипения, положите гвоздику. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки, уложите в стеклянные банки и залейте плоды кипящим пюре. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Абрикосы в собственном соку с медом

*Ингредиенты*

3 кг абрикосов, 750 г меда, 2 л воды.

*Способ приготовления*

Спелые абрикосы очистите от косточек, плотно уложите в стеклянные банки. Воду соедините с медом и нагревайте до его полного растворения. Доведите смесь на слабом огне до кипения и горячим сиропом залейте абрикосы.

Банки накройте крышками и установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 8 минут, а литровые 12 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Абрикосы натуральные

*Ингредиенты*

2 кг абрикосов, 1 ½ л воды.

*Способ приготовления*

Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки. Плоды плотно уложите в чистые сухие банки и залейте холодной кипяченой водой.

Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 ˚С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 30 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Абрикосы в собственном соку без сахара

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки. Поместите плоды в кастрюлю, добавьте воду и поставьте на слабый огонь. Нагревайте при постоянном помешивании до тех пор, пока не выделится сок и не покроет абрикосы. Переложите половинки плодов в стеклянные банки и залейте образовавшимся соком. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Черешня натуральная

*Ингредиенты*

1 кг черешни, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Подготовленную черешню плотно уложите в сухие чистые банки. Залейте ягоды горячей (60 ˚С) водой, добавьте лимонную кислоту, накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до температуры 50 ˚С.

Доведите температуру воды в посуде для стерилизации до 100 ˚С и проводите тепловую обработку полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 25 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Черешня в собственном соку без сахара

*Ингредиенты*

1 кг черешни, 1 л черешневого сока.

*Способ приготовления*

Очистите подготовленную черешню от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки. Вскипятите сок и сразу же разлейте его по банкам.

Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Пастеризуйте при температуре 85 ˚С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Айва натуральная

*Ингредиенты*

1 кг айвы.

*Способ приготовления*

Для консервирования следует выбрать спелые неповрежденные плоды. Отобранную айву помыть и дать воде стечь. После чего удалить семечки и нарезать плоды дольками. Чтобы айва не окислилась, положить дольки в эмалированный таз и залить холодной водой.

Сразу после этого поставить кипятить воду для бланширования. Сложить айву в дуршлаг и опускать в кипяток несколько раз, чтобы в общей сложности время бланширования составило 10–12 минут. После этого охладить айву, уложить в подготовленные банки и залить кипятком. Накрыв стерилизованными крышками, поставить банки с айвой стерилизоваться. Время стерилизации: для полулитровой банки – 10 минут, для литровой – 12–15 минут, для трехлитровой – 25 минут. Сразу после окончания стерилизации закатать банки. Затем перевернуть их вверх дном и укутать теплым одеялом.

Эти консервы можно использовать для приготовления в зимнее время компотов, варенья или джема, а также в качестве начинки для пирогов.

# Брусника в сиропе

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 500 мл воды, 300 г сахара, лимонная цедра.

*Способ приготовления*

Ягоды перебрать, удалив недоспелые или испорченные, и хорошо помыть. Приготовить сахарный сироп: в воду насыпать сахар, добавить лимонную цедру и вскипятить, после чего немного охладить и процедить через марлю, сложенную в несколько слоев. Отсортированные ягоды положить в банки, залить остывшим сиропом, закрыть крышками (можно накрыть пергаментной бумагой и хорошо обвязать шпагатом или ниткой) и поставить в прохладное место.

# Боярышник, протертый с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг ягод боярышника, 300 г сахара.

*Способ приготовления*

Ягоды боярышника помыть, удалить косточки и бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде. Размягченные плоды протереть через сито, постепенно подсыпая сахар.

Полученную массу переложить в горячие банки, засыпать сахарным песком, герметично закрыть простерилизованными крышками и поставить в прохладное место.

# Брусника, протертая с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Бруснику тщательно помыть, перебрать, удалив непригодные (перезревшие, испорченные) ягоды, и опустить в кипящую воду, где бланшировать в течение 10 минут.

Затем, остудив, протереть через сито. В полученную массу добавить сахар и нагреть, не доводя до кипения.

Готовую бруснику переложить в стерильные банки, накрыть их крышками, установить в емкость с горячей водой и стерилизовать в течение 20–30 минут, после чего герметично закрыть и поставить в прохладное место.

# Малина с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг малины, 500 г сахара.

*Способ приготовления*

Выложите подготовленные ягоды в таз, пересыпав сахаром. Выдерживайте их в течение 3–4 часов.

Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут при постоянном помешивании.

Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.

Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Малина в собственном соку без сахара

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 л малинового сока.

*Способ приготовления*

Поместите малину в дуршлаг и промойте под холодной проточной водой. Оставьте на 30 минут для того, чтобы стекла вода.

Плотно уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки. Нагрейте сок из отбракованных ягод малины до температуры 40–50 °С и разлейте по банкам с малиной. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

Стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 10 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Малина в собственном соку с сахаром

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 250 г сахара.

*Способ приготовления*

Поместите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6–7 часов в холодное место. Слейте образовавшийся сок, а малину разложите по полулитровым банкам, наполняя их до плечиков. Сок нагрейте до температуры 90 °С и залейте им ягоды.

Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Тепловую обработку проводите при температуре 80 °С в течение 7–8 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 400 г сахара.

*Способ приготовления*

Малину переберите, переложите в таз, пересыпая сахаром. Выдерживайте ее в течение 12 часов в прохладном месте. Когда выделится сок, слейте его и нагрейте до 85 °С. Ягоды разложите по банкам, наполнив по плечики, и залейте горячим соком. Накройте тару металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой для стерилизации.

Тепловую обработку проводите при температуре 100 °С в течение 3 минут с момента закипания воды. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Клубника с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 500 г сахара.

*Способ приготовления*

Выложите подготовленные ягоды в эмалированный таз, пересыпая сахаром. Выдерживайте их в течение 3–4 часов. Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут при постоянном помешивании.

Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.

Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Клубника в собственном соку с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 250 г сахара.

*Способ приготовления*

Выложите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6–7 часов в прохладное место.

Слейте образовавшийся сок, а клубнику разложите в полулитровые банки, наполняя их до плечиков.

Сок нагрейте до температуры 90 °С и залейте им ягоды. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Тепловую обработку проводите при температуре 80 °С в течение 7–8 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Клубника в собственном соку без сахара

*Ингредиенты*

1 кг клубники.

*Способ приготовления*

Выложите клубнику в дуршлаг и промойте холодной проточной водой. Оставьте на 30 минут, чтобы хорошо стекла вода.

Плотно уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки и слегка утрамбуйте с помощью деревянной лопатки.

Накройте лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и стерилизуйте при температуре 100 ˚С в течение 10 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Клубника в соке из красной смородины

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 200 мл сок красной смородины, 300 г сахара.

*Способ приготовления*

Клубнику переберите, промойте холодной водой. Залейте соком красной смородины и выдерживайте 2 часа.

Добавьте сахар и доведите всю массу до кипения при непрерывном помешивании. Чистые банки простерилизуйте и по горячим разлейте кипящий сироп с ягодами.

Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Крыжовник в собственном соку с сахаром

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 500 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленный крыжовник выложите в таз и засыпьте сахаром, добавьте воду. Нагрейте массу до температуры 85 °С при постоянном помешивании.

Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте его содержимое в хорошо прогретую тару. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 250 г сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3–5 минут.

Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите. Ягоды плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.

Приготовьте сироп, доведите его до кипения и разлейте по банкам.

Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Крыжовник в собственном соку без сахара

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3–5 минут. Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите.

Ягоды плотно уложите в сухие, стерилизованные полулитровые банки.

Вскипятите воду и разлейте по банкам. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Моченая брусника

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 80 г меда или 50 г сахара.

*Способ приготовления*

Зрелую крепкую бруснику следует перебрать, помыть в холодной воде, насыпать в стеклянный сосуд и залить холодным сиропом, приготовленным из воды с медом или сахаром. Для мочения рекомендуется выбирать бруснику яркого цвета: темно-красная долго не хранится, а бледно-розовая невкусная.

# Моченый виноград

*Ингредиенты*

1 кг винограда, 60 г семян горчицы, 1 л холодной воды.

*Способ приготовления*

Для этого рецепта лучше выбрать виноград винных сортов, который имеет плотную кожицу. Спелые, крупные, неповрежденные ягоды винограда помыть несколько раз проточной водой, высушить и положить в подготовленные банки, пересыпая семенами горчицы. Аккуратно налить в банки холодную воду, чтобы она полностью покрыла виноград. Накрыть банки пергаментной бумагой и поставить в прохладное сухое место. Виноград будет готов к употреблению примерно через 20 дней.

# Сахарные груши

*Ингредиенты*

1 кг груш, 400 г сахара.

*Способ приготовления*

Лучше всего отобрать спелые груши кисло-сладких сортов. Тщательно помыть их под струей холодной воды, удалить плодоножки, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кусочками. Плоды уложить в банки рядами, пересыпая каждый сахаром, накрыть крышками, простерилизовать и закатать.

# Дыня маринованная

*Ингредиенты*

1 кг дыни.

*Для маринада:*400 мл воды, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика и корица, 20 г соли.

*Способ приготовления*

Для приготовления маринованной дыни следует выбрать плод средней спелости. Помыть его, разрезать пополам, удалить семена, срезать корку, а мякоть нарезать крупными кубиками.

Подготовленную дыню положить в стеклянные банки, залить холодным маринадом и закрыть крышкой. Банки поставить в глубокий таз или кастрюлю, предварительно постелив на дно тряпку или толстую бумагу. Налить в емкость воду вровень с горлышками банок и кипятить в течение часа. Снять емкость с огня, банки оставить в ней до полного остывания. После этого вынуть банки из воды. Хранить в холодном месте. Рекомендуется подавать дыню как салат ко вторым блюдам из жареного мяса или птицы.

# Ежевика в собственном соку

*Ингредиенты*

1 кг ежевики, 300–500 г сахара.

*Способ приготовления*

Ягоды промыть и насыпать в емкость, пересыпая каждый слой сахаром, выдержать 5–6 часов в холодном месте.

Выделившийся сок подогреть, но не доводить до кипения. Затем этим соком залить ягоды, переложить их в стеклянные банки, закрыть крышками и простерилизовать.

# Клубничный конфитюр

*Ингредиенты*

1 кг клубники, ½ кг сахара, 5 г лимонной кислоты или сок 1 лимона.

*Способ приготовления*

Для приготовления конфитюра рекомендуется брать некрупные плотные ягоды. Клубнику, тщательно промытую и очищенную от чашелистиков, следует посыпать сахаром и через несколько часов поставить варить сначала на медленном огне, затем на сильном до получения нужной густоты. За несколько минут до готовности в конфитюр добавить лимонную кислоту или лимонный сок.

Готовый конфитюр следует положить горячим в подготовленные банки, стерилизовать в течение 10 минут и герметично закрыть.

# Клубничное пюре

*Ингредиенты*

1 кг клубники.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали, нагрейте до 90 °С при постоянном помешивании. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки. Полученное пюре снова переложите в ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и герметично закатайте их лакированными металлическими крышками.

Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Храните пюре в прохладном месте.

# Пюре из клубники и малины

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1 кг малины.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды протрите через сито.

Нагрейте массу на слабом огне до кипения и варите 1–2 минуты.

Разложите кипящий продукт в стерилизованные, хорошо прогретые банки и герметично закатайте.

Переверните консервы вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Консервированное клюквенное пюре

*Ингредиенты*

1 кг клюквы.

*Способ приготовления*

Подготовка ягод клюквы должна быть проведена следующим образом: ягоды перебрать, отбраковать негодные к употреблению (гнилые и заплесневевшие, но можно оставить ягоды неправильной формы, с механическими повреждениями и перезревшие), помыть, положить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она покрыла ягоды.

Воду следует довести до кипения, кипятить на слабом огне до размягчения плодов, что можно определить на ощупь или заостренной деревянной палочкой, которая должна легко протыкать кожицу.

В воде при разваривании растворяется много ценных питательных веществ, поэтому в одной и той же воде рекомендуется проваривать одну за другой несколько порций ягод: вода будет насыщена кислотой из плодов уже после первой варки и при последующих варках качество плодов сохранится лучше. Кастрюлю во время нагревания надо плотно закрыть.

Распаренные таким образом ягоды откинуть на дуршлаг или сито и протереть деревянным пестиком или деревянной ложкой. Полученную массу следует довести до кипения, переложить в подготовленные стерильные банки и закатать.

Хранить в прохладном месте.

# Лимонные кружки в сахаре

*Ингредиенты*

1 кг лимонов, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Для приготовления лимонных долек в сахаре используют плоды хорошего качества, зрелые, не имеющие механических повреждений.

Тщательно вымытые лимоны аккуратно нарезать кружками толщиной 5–6 мм. Крупные кружки можно разрезать пополам, вынуть семена.

Подготовленные таким образом лимонные кружочки уложить в чистую сухую банку: слой сахарного песка, слой лимонов. Наполнить банку доверху и присыпать сахаром. После этого банку закрыть и оставить при комнатной температуре на 5–7 дней.

Чтобы лимоны лучше пропитались и сахар хорошо растворился, банку следует переворачивать 2–3 раза в день. После полного растворения сахара и оседания лимонов в банку следует добавить свежие дольки, пересыпанные сахаром, но сироп должен их покрывать.

Хранить такие лимоны в холодильнике можно до 8 месяцев.

# Конфитюр из райских яблок

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1,8 кг сахара, 500 мл воды, 10 г крахмала.

*Способ приготовления*

Красные, но не переспелые яблоки помыть, обрезать плодоножки и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде. Приготовить сироп из 250 мл воды и 1 кг сахара, остудить и положить в него пробланшированные и охлажденные яблоки.

Плоды держать в сиропе в течение 10–12 часов. Затем варить конфитюр в несколько приемов до готовности, добавляя оставшийся сахар порциями.

Перед окончанием варки влить в конфитюр растворенный в 250 мл воды крахмал для предупреждения засахаривания.

# Персики в собственном соку с сахаром

*Ингредиенты*

3 кг персиков, 400 г сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные персики бланшируйте в кипящей воде в течение 20–30 секунд. Снимите кожицу, разрежьте на половинки и удалите косточки. Поместите плоды в таз и пересыпьте сахаром. Оставьте на 24 часа.

После этого персики плотно уложите в банки и залейте образовавшимся соком. Накройте тару прокипяченными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

Пастеризуйте при температуре 85 °C: литровые банки в течение 15 минут, двухлитровые 20 минут, трехлитровые 30 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Персики в собственном соку с медом

*Ингредиенты*

3 кг персиков, 250 г меда, 750 г сахара, 1 л воды, 50 мл рома.

*Способ приготовления*

Спелые крепкие персики бланшируйте в кипящей воде 20–30 секунд, снимите кожицу, очистите от косточек и плотно уложите в стеклянные банки. Из косточек извлеките ядрышки. Воду, сахар и мед перемешайте и вскипятите. Сироп охладите и залейте им персики. Добавьте в каждую банку ядрышки от косточек и влейте по 2 чайные ложки рома. Банки накройте крышками и установите в емкость с холодной водой.

Нагрейте воду до кипения и стерилизуйте продукт при температуре 100 °С: литровые банки в течение 8 минут, а двухлитровые 10 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Пюре из персиков

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 200 г сахара.

*Способ приготовления*

Для приготовления пюре используются спелые плоды без повреждений и следов болезней. Персики следует помыть, слегка обсушить, удалить кожицу и нарезать. Плоды, с которых трудно снять кожицу, рекомендуется 1 минуту бланшировать в кипятке и обдать холодной водой. Очищенные кусочки персиков надо пропустить через мясорубку, а полученную массу взбить миксером. Затем добавить сахар и полученное пюре налить в подготовленную емкость (банки или бутылки).

Стерилизовать в течение 20 минут.

Пюре можно консервировать и другим способом: довести до кипения и кипящим налить в обернутые бумагой банки. Герметично закрытые банки надо перевернуть вверх дном и держать в таком положении до полного остывания. Чтобы повысить содержание витаминов, в пюре рекомендуется добавить растертые таблетки витамина С, который действует и как консервант.

Персиковое пюре можно использовать в качестве начинки для пирожков, пирогов и т. д., подавать на десерт с толчеными грецкими орехами или миндалем.

# Персики натуральные

*Ингредиенты*

2 кг персиков, 1 ½ л воды.

*Способ приготовления*

Разрежьте персики на половинки и удалите косточки. Плоды плотно уложите в чистые сухие банки и залейте холодной кипяченой водой. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: литровые банки в течение 15 минут, а двух– и трехлитровые 25–30 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Персиковый конфитюр

*Ингредиенты*

1 кг персиков (спелых, твердых), 300 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 100 г грецких орехов (молотых, жареных).

*Способ приготовления*

Разрезанные на четыре или восемь частей персики (со снятой кожицей) засыпать сахаром. Когда персики дадут сок, их следует поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, на очень медленном огне в течение 10 минут. После чего снять с огня и через несколько часов варить конфитюр до загустения, добавив лимонную кислоту и орехи. Готовый конфитюр разлить по банкам и герметично закрыть.

# Конфитюр из целых персиков

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 100 мл воды, 300 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Для приготовления конфитюра рекомендуется сначала сварить сироп. Помытые персики опустить в него с косточками, довести до кипения и варить около 10 минут. Доваривать конфитюр нужно через несколько часов. Перед окончанием варки в него добавляют лимонную кислоту.

# Смородина в собственном соку

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 200 г сахара.

*Способ приготовления*

Промытые, очищенные от веточек и обсохшие ягоды смородины положить в стерилизованные банки, пересыпав сахаром. Накрыв крышками, стерилизовать в течение 15 минут и закатать.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 200 г сахара.

*Способ приготовления*

Ягоды с сахаром подогреть в закрытой кастрюле до образования сока, переложить в подогретые стерильные банки и слегка утрамбовать так, чтобы сок покрывал ягоды. Стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.

# Смородина в собственном соку без сахара

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 1 л смородинового сока.

*Способ приготовления*

Выложите смородину в дуршлаг и промойте холодной проточной водой. Ягоды слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки. Нагрейте сок до температуры 40–50 °С и разлейте по банкам. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Выложите ягоды в дуршлаг и промойте холодной проточной водой. Смородину слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.

Нагрейте воду до температуры 50–60 °С и разлейте по банкам. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Смородина с сахаром

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 2 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Разложите массу по стерилизованным сухим полулитровым банкам.

Накройте их пергаментной бумагой, смоченной в спирте, и обвяжите шпагатом. Храните такие консервы при температуре не выше 1 °С.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Поставьте массу на слабый огонь и при постоянном помешивании нагрейте до температуры 60–70 °С.

Когда сахар полностью растворится, горячий продукт разлейте по стеклянным банкам, накройте металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до 70 °С. Стерилизуйте консервы при температуре 100 °С: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

После тепловой обработки закатайте крышки, переверните тару вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

# Острая приправа из смородины

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 100 г сахара, 8–10 гвоздичек, 20 г соли, зелень петрушки, зелень эстрагона, несколько горошин душистого перца.

*Способ приготовления*

В свежеотжатый сок смородины следует добавить сахар и соль и уварить до ⅓ объема.

Перец, гвоздику и мелко нарезанную зелень уложить на дно стерилизованных банок емкостью не более 500 мл и залить кипящим смородиновым соком.

Стерилизовать приправу в течение 10 минут, затем закатать. Хранить в прохладном помещении. Приправу можно подавать к мясным, рыбным и овощным блюдам.

# Пюре из смородины

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки. Полученное пюре переложите в кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

# Пюре из смородины и малины

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 200 г сахара, 200 г малинового пюре.

*Способ приготовления*

Тщательно помыть смородину, обсушить, оборвать ягоды с веточек и пропустить через мясорубку с насадкой для отделения кожицы и семян. В полученную массу добавить сахар и пюре из малины, хорошо перемешать и разложить по банкам. Стерилизовать в течение 20 минут и закатать.

# Конфитюр из смородины

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 1 кг сахара, 200 мл воды, 10 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона.

*Способ приготовления*

Промытые в проточной воде ягоды слегка обсушить, опустить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения, снять с огня и через несколько часов доварить до необходимой густоты. Перед окончанием варки в конфитюр добавить лимонную кислоту и цедру. Кипящий конфитюр положить в стерилизованные банки, закатать и банки перевернуть.

# Желе из смородины

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 800 г сахара.

*Способ приготовления*

Пропустите смородину через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса. Добавьте сахар и тщательно размешайте. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.

Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость.

Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на ¼ часть объема. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

2 кг красной смородины, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Ягоды залейте водой и на слабом огне нагрейте до появления пара. В горячем состоянии протрите смородину через сито с помощью деревянной лопатки.

В протертую массу положите сахар и размешайте. Поставьте на огонь, доведите до кипения и снимите с плиты на 15–20 минут. Затем уваривайте смесь до тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться пена. Перед концом варки добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.

Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам и оставьте их открытыми на 24 часа. Закатайте банки металлическими лакированными крышками или закройте пергаментной бумагой.

# Желе «Ассорти»

*Ингредиенты*

1 кг красной смородины, 500 г пюре из малины, 1,7 кг сахара, 300 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды смородины выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут. Протрите их через сито в горячем виде. Добавьте к массе готовое малиновое пюре без сахара и перемешайте.

Приготовьте сахарный сироп, остудите до 80 °С и влейте его в ягодное пюре. Всю массу тщательно перемешайте, разложите по стерилизованным прогретым банкам и поставьте на 4–5 дней на открытое солнечное место, защитив от насекомых марлей в один слой.

Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченной спиртом, и закатайте герметичной крышкой.

# Смородина, протертая в сахарном сиропе

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку. Приготовьте сахарный сироп, прогревая его до полного растворения сахара. Горячий сироп процедите через 3–4 слоя марли. Доведите его до кипения и залейте им массу из смородины. Все тщательно перемешайте и разложите готовый продукт по стеклянным стерилизованным банкам, наполняя их доверху.

Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченным спиртом, и закатайте герметичной металлической крышкой.

Храните консервы в прохладном месте.

# Смородина, протертая с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 2 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку. Положите сахар и тщательно перемешайте.

Оставьте массу при комнатной температуре на 4–5 часов и периодически перемешивайте ее, чтобы весь сахар растворился. Разложите смородину по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

Храните эту заготовку в прохладном месте.

# Смоква из смородины

*Ингредиенты*

2 ½ кг черной смородины, 1 ½ кг сахара, 75 мл воды, 100 г сахарной пудры.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в таз, засыпьте сахаром, налейте воду и перемешайте. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании. Массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться от дна таза и тянуться за деревянной лопаткой. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

# Пастила из смородины

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 100 г сахарной пудры.

*Способ приготовления*

Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4–5 минут и в горячем виде протрите через сито. Полученное пюре поставьте на слабый огонь и уварите в несколько приемов на половину объема при непрерывном помешивании. Готовое пюре снимите с огня и охладите.

Теплую пастилу разложите в подготовленную тару (ящики), выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом. Сушите продукт на солнце или в духовке при температуре 70 °С.

Нарежьте пастилу кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

# Конфеты из красной смородины

*Ингредиенты*

500 г красной смородины, 200 г сахарной пудры, 20 мл воды, 15 мл лимонного сока.

*Способ приготовления*

Сахарную пудру смешайте с водой и лимонным соком и разотрите добела. Масса должна загустеть. Окуните в смесь ягоды красной смородины и выложите их на блюдо, смазанное пчелиным воском.

Когда конфеты подсохнут, сложите их в сухие стерилизованные банки, пересыпая сахарной пудрой, и закройте пергаментной бумагой. Храните продукт не дольше 30 дней в прохладном месте.

# Цукаты из смородины

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

*Способ приготовления*

Вымойте ягоды холодной водой, слегка обсушите и поместите в таз.

Приготовьте сахарный сироп, прокипятив его до полного растворения сахара. Процедите сироп через 3–4 слоя марли и снова нагрейте до кипения. Залейте сиропом ягоды и поставьте таз на огонь. Доведите смесь до кипения, варите 5 минут и оставьте на 8–10 часов.

Уваривайте массу до готовности, то есть до достижения температуры 108 °С в самом конце варки. Выложите смесь в дуршлаг и дайте сиропу стечь.

Оставшиеся в дуршлаге ягоды разложите на плоских тарелках или противне, обсыпанных сахаром, и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре 35–40 °С 3–4 часа.

Скатайте вручную небольшие шарики из 10–12 ягод. Обваляйте их в сахаре и досушивайте при комнатной температуре еще 5–6 суток. Готовые цукаты уложите в сухие стерилизованные банки и закатайте герметичными металлическими крышками.

# Маринованная смородина

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

3 ½ кг смородины, 1 ½ л воды, 1 кг сахара, 15 мл уксусной 70 %-ной кислоты, 5 гвоздичек, 5 горошин душистого перца, 1 чайная ложка корицы.

*Способ приготовления*

Спелую красную, белую или черную смородину промойте холодной водой, слегка обсушите и плотно уложите в полулитровые банки.

Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, пряности и нагрейте смесь до кипения.

Процедите и снова нагрейте до температуры 85–90 °С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Проводите тепловую обработку при температуре 85 °С в течение 15 минут.

Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 200 мл яблочного уксуса, 200 мл смородинового сока, 400 г меда, 10 гвоздичек, 10 г корицы, 15 горошин душистого перца, 3 лавровых листиков.

*Способ приготовления*

Подготовленные крепкие ягоды черной смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые стеклянные банки. Приготовьте маринад, смешав сок, уксус и специи. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте мед. Нагревайте до полного его растворения. Вскипятите маринад и залейте им смородину.

Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Проводите тепловую обработку при температуре 85 °С в течение 15 минут.

Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Желе из малины

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг малинового сока, 800 г сахара.

*Способ приготовления*

Протрите малину через сито и отожмите сок с помощью пресса. Добавьте сахар и тщательно размешайте.

Поставьте массу на средний огонь и уварите на ⅓ часть объема. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 л воды, 1 ½ кг сахара, 50 г желатина.

*Способ приготовления*

Ягоды залейте водой и на слабом огне доведите до кипения. Варите малину в течение 15 минут. Слейте отвар в холщовый мешочек и тщательно отожмите сок. Положите в сок сахар и размешайте. Уваривайте смесь до тех пор, пока капля на холодной тарелке не будет растекаться. Перед концом варки в желе добавьте 50 г предварительно замоченного желатина. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Смоква из малины

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 ½ кг сахарного песка, 100 г сахарной пудры.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в эмалированный таз, пересыпая сахарным песком, и оставьте на 4 часа. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании. Слейте часть горячего сока в прогретые стеклянные бутылки, герметично их укупорив. Остальную массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза.

Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

# Малина, протертая с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг малины, 2 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды протрите через сито, добавьте сахар и тщательно перемешивайте до тех пор, пока он не растворится. Разложите малиновую массу по сухим стерилизованным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

# Вишня в собственном соку с сахаром

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 400 г сахара, 50 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленную вишню очистите от косточек, поместите в таз и засыпьте сахаром. Добавьте воду и нагрейте массу до температуры 85 ˚С при постоянном помешивании. Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте содержимое в хорошо прогретую тару, наполняя ее по самое горлышко.

Закатайте банки, переверните и оставьте до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1 л вишневого сока, 300 г сахара.

*Способ приготовления*

Добавьте в сок сахар и нагрейте до кипения. Ягоды вишни очистите от косточек и уложите в стеклянные банки. Залейте вишню кипящим соком и накройте банки лакированными металлическими крышками. Установите их в емкость с теплой водой и стерилизуйте при температуре 100 ˚С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Вишня в собственном соку без сахара

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1 л вишневого сока.

*Способ приготовления*

Очистите подготовленную вишню от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки. Вскипятите сок и сразу же разлейте его по банкам.

Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Сок из смородины

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 200 г сахара.

*Способ приготовления*

Отжатый с помощью соковыжималки сок нагреть, добавить сахар, разлить в подготовленные банки или бутылки и герметично закрыть.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

2 кг черной смородины, 120 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку. Поместите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь. Нагрейте до 70 °С и выдерживайте при этой температуре в течение 15–20 минут.

Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2–3 часа. Процедите сок через 3–4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95 °С, не давая соку закипеть. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Компот из смородины

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 1 кг сахара, ½ л воды.

*Способ приготовления*

Тщательно промытую в большом количестве воды смородину следует насыпать в банки, периодически встряхивая для уплотнения, и залить кипящим сахарным сиропом. Стерилизовать в течение 10 минут, после чего закатать.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной или красной смородины, 600 г сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые банки. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. После полного растворения сахара процедите сироп через 2–3 слоя марли. Нагрейте сироп до 90 °С и залейте им смородину. Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3–4 часов. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте при температуре 90 °С в течение 20 минут. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 150 г сахара, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут, охладите в холодной воде и слегка обсушите. Плотно уложите смородину в банки.

Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой

водой для стерилизации.

Проводите тепловую обработку компота при температуре 100 ˚С в течение 8–9 минут с момента закипания воды. Закатайте банки металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Компот из яблок

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 л воды, 300 г сахара.

*Способ приготовления*

Отобрать доброкачественные яблоки, помыть их в холодной воде и вынуть сердцевины. Крупные яблоки можно нарезать половинками или дольками.

Подготовленные плоды сложить в чистые банки. Очищенные и нарезанные яблоки быстро темнеют, поэтому желательно, чтобы сироп был готов к тому времени, когда яблоки будут заложены в банки. Сироп готовится следующим образом: в кастрюлю налить воду и высыпать туда сахар, довести до кипения. Яблоки залить горячим сиропом, через 5 минут слить его обратно в кастрюлю, где он кипятился, и снова вскипятить. Снова залить сиропом яблоки, закатать банки крышками, перевернуть их вверх дном и оставить до остывания. Когда компот остынет, банки поставить в прохладное сухое помещение для хранения.

# Яблочный сок

*Ингредиенты*

1 кг яблок.

*Способ приготовления*

Для сока надо брать только доброкачественные плоды. Яблоки помыть, разрезать ножом из нержавеющей стали на небольшие дольки и пропустить через соковыжималку. Образовавшийся сок вылить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и разлить в простерилизованные стеклянные банки или бутылки. Пастеризовать в воде при температуре 85–90 °С: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут. После этого банки закатать жестяными крышками и остудить. Хранить сок в сухом прохладном помещении или в холодильнике.

# Компот из яблок в собственном соку

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 л яблочного сока.

*Способ приготовления*

Отобранные и помытые яблоки, нарезанные дольками или в целом виде, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и уложить в подготовленные банки. Свежеприготовленный яблочный сок довести до кипения, но не кипятить. Залить его в банки с яблоками и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 30 минут.

# Сок из черешни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг черешни.

*Способ приготовления*

Для приготовления черешневого сока рекомендуется использовать созревшие, неповрежденные плоды. Промытую черешню немного обсушить и измельчить с помощью мельницы для плодов, валики которой настроены на частичную перемолку косточек. Полученная масса должна отстояться в течение нескольких часов. Затем плоды отжать вручную или с помощью домашнего пресса. Полученный сок профильтровать, разлить в подготовленные банки или бутылки. После чего стерилизовать в течение 10 минут и герметично закрыть.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг черешни.

*Способ приготовления*

Созревшие ягоды черешни промыть и пропустить через соковыжималку. Сок довести до кипения и горячим разлить в подготовленные бутылки или стеклянные баллоны, которые необходимо наполнить доверху, закупорить прокипяченными пробками и сразу залить парафином. Сок хранить в темном прохладном месте.

# Черешневый компот

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг черешни.

*Для сиропа:*½ л воды, 300 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Черешневый компот лучше готовить из черешни только одного сорта и цвета. Плоды уложить в приготовленные банки и залить равным количеством сиропа. Долить кипящей водой. Стерилизовать в течение 15 минут, закрутить и перевернуть банки вверх дном. Компот из красной черешни станет вкуснее, если залить его вишневым сиропом.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг черешни, 350 г сахара, 650 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды плотно уложите в стерилизованные банки, при этом периодически встряхивая их. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 60 ˚С и залейте им черешню. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100 ˚С в течение 15–20 минут, а литровые 30 минут. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив так до полного охлаждения.

# Сироп из шиповника

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг шиповника, 1 кг сахара, 3–4 г винной кислоты.

*Способ приготовления*

Шиповник помыть, залить 1 л кипятка и оставить на 1–2 дня. После этого отвар процедить, растворить в нем сахар, варить 5–7 минут и добавить винную кислоту.

Сироп разлить по чистым сухим бутылкам, закупорить и хранить в прохладном месте.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг плодов шиповника (свежих), 1 кг сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Плоды шиповника тщательно перебрать, очистить от семян и пропустить через мясорубку. Затем кипятить в 500 мл воды в течение 12–15 минут. Отдельно сварить сахарный сироп, залить им ягоды и кипятить на медленном огне около 15 минут. Готовый сироп процедить и налить в чистые сухие бутылки.

Хранить в прохладном месте. Сваренные ягоды можно использовать как начинку для пирогов.

# Абрикосовый сироп

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Отобрать неповрежденные плоды одинаковой степени зрелости. Тщательно помыть и удалить косточки. Положить подготовленные абрикосы в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и поставить на умеренный огонь.

Варить до готовности.

Отвар слить в другую емкость, а плоды остудить и протереть через мелкое сито. После этого соединить полученное абрикосовое пюре с отваром.

Растворить сахар в горячей воде, процедить и добавить в протертую массу. Полученную смесь поставить на огонь и варить в течение 15 минут, помешивая.

Абрикосовый сироп остудить и разлить по стерилизованным банкам. Герметично закрыть.

# Сок из шиповника

*Ингредиенты*

1 кг ягод шиповника, 100 г сахара.

*Способ приготовления*

Для приготовления сока необходима паровая соковарка. Сок не надо стерилизовать, дабы сохранить максимальное количество витамина С.

Переспелый шиповник перебрать, хорошо помыть в проточной воде, загрузить в соковарку и добавить сахар.

Через час сок перелить в сухие чистые банки.

# Компот из абрикосов

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 0,6–1 кг сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Для компотов используются слегка недозрелые плоды с довольно плотной мякотью, так как мягкие или перезрелые при пастеризации разваривaются и компот получается мутным.

Компот из абрикосов можно готовить как из целых плодов, так и из половинок. При использовании целых абрикосов их тщательно перебрать, помыть и удалить плодоножки. Для приготовления компота из половинок перебрать абрикосы, помыть, удалить плодоножки, разрезать пополам по бороздке, после чего удалить косточку.

Подготовленные абрикосы сложить в таз и залить холодной водой.

Банки простерилизовать и плотно уложить в них абрикосы. Сахарный сироп вскипятить и кипящим заполнить банки с абрикосами. Компот из абрикосов можно готовить двумя способами: со стерилизацией и без нее. Чтобы банки с компотом простерилизовать, их нужно накрыть простерилизованными крышками и опустить в кипящую воду. Полулитровые банки стерилизовать около 10 минут, литровые банки – 10–12 минут, трехлитровые банки – около 25–30 минут. После окончания стерилизации необходимо сразу же закатать банки.

Чтобы избежать стерилизации, сразу же после заполнения банок с абрикосами кипящим сиропом следует прикрыть их простерилизованными крышками и оставить до остывания. После этого осторожно слить сироп в кастрюлю и снова прокипятить его.

Залив банки кипящим сиропом во второй раз, нужно немедленно их закатать. После этого перевернуть вверх дном, поставить на пол и укутать теплым одеялом. Банки с компотом оставить в таком положении на всю ночь, а утром убрать в продуктовый шкаф или погреб.

Перед употреблением компот разбавить охлажденной кипяченой водой по вкусу и добавить немного льда.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 400 г сахара, 1 л воды, 3 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Подготовленные абрикосы плотно уложите в стерилизованные банки. Приготовьте сироп, вскипятите его и залейте им плоды. Накройте компот лакированными металлическими крышками и выдерживайте 3 минуты.

Слейте сироп, доведите до кипения, залейте им абрикосы и оставьте еще на 3 минуты. Опять слейте сироп, добавьте в него лимонную кислоту, доведите до кипения и разлейте по банкам. Немедленно закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

# Компот из брусники

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 1 ½ кг сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Промытые ягоды варить в воде около 5 минут, затем вынуть, дать воде стечь, засыпать бруснику в стерилизованные банки и залить сахарным сиропом. Стерилизовать в течение 30 минут, после чего закатать.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Ягоды, залитые небольшим количеством воды, нагреть в закрытой эмалированной кастрюле. Когда начнется выделение сока, кастрюлю открыть и выпаривать воду в течение 20 минут, давая содержимому загустеть. Затем засыпать сахар и, осторожно помешивая, пока сахар не растворится, кипятить около 10 минут.

Готовую смесь положить в подготовленные банки, закатать и перевернуть.

Компот, приготовленный таким образом, должен быть желеобразной консистенции.

# Компот из винограда

*Ингредиенты*

1 кг винограда, 2 л воды, 600 г сахара.

*Способ приготовления*

Отобрать крупноплодный виноград с твердой кожицей, без внешних повреждений. Ягоды снять с кистей и аккуратно помыть холодной водой. Просушить и положить в подготовленные банки.

Приготовить сироп из сахара и воды и залить им виноград. Банки с компотом стерилизовать в течение 20 минут и закатать.

# Компот из вишни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1–1 ½ кг сахара, 2 л воды.

*Способ приготовления*

Тщательно промытые и перебранные ягоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до 60 °С.

Банки стерилизовать в кипящей воде: полулитровые – 10–12 минут, литровые – 13–15 минут, трехлитровые – 30 минут.

Закрыть крышками, поставить банки вниз горлышком и оставить до полного остывания.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1–1 ½ кг сахара, 2 л воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные банки с промытой вишней наполнить кипящим сиропом.

Через 3–5 минут сироп слить обратно в кастрюлю, довести до кипения, снова залить ягоды и сразу закатать крышки. Перевернуть банки вверх дном и оставить до полного остывания.

# Сироп из вишни

*Ингредиенты*

1 ½ кг вишни, 1 ½ кг сахара, 150 мл воды.

*Способ приготовления*

Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку. Добавьте к массе воду и тщательно перемешайте. Нагрейте до температуры 70 °С, отожмите с помощью пресса сок и процедите его. Оставьте сок на 2–3 часа, добавьте сахар и нагрейте сироп до температуры 75–85 °С.

Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю. Снова нагрейте сироп до 95 °С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, переверните вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного остывания. Храните в прохладном месте.

# Сок из вишни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

2 кг вишни.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку. Отожмите с помощью пресса сок, слейте его в кастрюлю и дайте отстояться в течение 2–3 часов. Процедите сок через 3–4 слоя марли, перелейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь. Нагрейте сок до 90 °С и выдерживайте при этой температуре в течение 15–20 минут.

Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

2 кг вишни, 400 мл воды, 100 г сахара.

*Способ приготовления*

Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.

Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70 °С и выдерживайте в прохладном месте 2–3 часа. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 85 °С. Не дав закипеть, разлейте сок по стерилизованным и прогретым бутылкам. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и положите их на бок, оставив так до полного охлаждения.

# Компот из груш

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг груш, 1 кг сахара, 2 л воды, раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

*Способ приготовления*

Спелые груши без видимых повреждений тщательно помыть, удалить плодоножки и семенные коробочки.

Положить на 15–20 минут в раствор лимонной кислоты. После чего переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в течение часа, закрыть герметично и охладить.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг груш, 2 л воды, 2 кг сахара, раствор винной кислоты (5 г кислоты на 1 л воды).

*Способ приготовления*

Спелые плоды тщательно помыть, разрезать на половинки, удалить сердцевины и плодоножки и опустить в раствор винной кислоты.

Через 15 минут раствор слить и уложить груши в банки. Залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в течение 25 минут, после чего банки закрутить и охладить.

# Грушевый сироп

*Ингредиенты*

1 кг груш, 200 г сахара.

*Способ приготовления*

Спелые груши без механических повреждений помыть, срезать плодоножки, очистить от кожицы и удалить сердцевины. Груши измельчить, добавить немного воды и поставить на медленный огонь. Варить до размягчения плодов. Получившийся сироп слить и выжать сок из груш. В сироп добавить сахар и поставить на огонь. Когда сахар растворится, влить грушевый сок и варить до готовности.

Готовый сироп разлить по банкам или бутылкам из темного стекла, закрыть герметично и поставить в прохладное место.

# Компот из ежевики

*Ингредиенты*

1 кг ягод, 3 кг сахара, 2 л воды.

*Способ приготовления*

Спелые, твердые ягоды без механических повреждений помыть под струей холодной воды. Дать воде стечь и уложить ягоды в банки. Приготовить из сахара и воды сироп и горячим залить ягоды. Стерилизовать в течение 10 минут, закрутить и охладить.

# Сироп из ежевики

*Ингредиенты*

1 кг ягод, 500 г сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Хорошие, неперезрелые ягоды аккуратно помыть холодной водой и отжать сок. В полученный сок добавить воду и сахар, размешать и поставить на огонь. Кипятить в течение 10 минут, после чего разлить по подготовленным банкам или бутылкам. Герметично закрыть и поставить в прохладное сухое место.

# Сироп из земляники

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг земляники, 1 кг сахара, лимонная кислота.

*Способ приготовления*

Ягоды перебрать и очистить от плодоножек. Хорошо их помыть, обсушить и положить в кастрюлю. Слегка подогреть, чтобы земляника постепенно пустила сок. Земляничный сок процедить, всыпать в него сахар в соотношении 1: 1 и варить сироп на огне до необходимой густоты. За несколько минут до окончания варки прибавить немного лимонной кислоты и охладить. Охлажденный сироп разлить по бутылкам.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг земляники, 1 кг сахарной пудры.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды засыпать сахарной пудрой и выдержать в течение 24 часов, чтобы земляника пустила сок.

Пропустить сок через пресс и разлить по бутылкам, хорошо закупорить их пробками и залить смолой.

Поставить бутылки в глубокую кастрюлю, переложить соломой или стружками и залить холодной водой так, чтобы бутылки были до половины в воде, затем довести воду до кипения и поддерживать ее в таком состоянии в течение 1 часа. Затем снять кастрюлю с огня и дать остыть, не вынимая бутылок из воды.

Когда бутылки остынут, вынуть их и хранить в холодном месте.

# Сок из земляники

*Ингредиенты*

1 кг земляники.

*Способ приготовления*

Землянику помыть под проточной водой, очистить и перебрать. С помощью соковыжималки выжать сок и подогреть его в эмалированной кастрюле до температуры 80 °С. Затем полученный сок разлить по стеклянным бутылкам или банкам. Можно использовать и узкогорлые винные бутылки. Бутылки или банки заполнить почти доверху, на 1–1,5 см ниже горлышка.

Банки с готовым соком закрыть стеклянными или жестяными крышками, а бутылки – пробками с последующей осмолкой. Держать в воде при температуре 85 °С для пастеризации в течение 15–20 минут. Можно не делать этого, а нагреть сок в кастрюле до 90–95 °С и сразу же разлить по подготовленным горячим банкам или бутылкам.

Закрыть банки стерилизованными крышками, а бутылки – стерилизованными пробками, залив их смолой.

# Компот из земляники

*Ингредиенты*

1 кг земляники, 300–400 г сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Землянику помыть, перебрать и плотно уложить в стерилизованные банки.

Сварить сахарный сироп. Землянику залить приготовленным сахарным сиропом так, чтобы ягоды были полностью погружены в него. Плотно закрыть и держать на водяной бане в течение 20–25 минут.

Банки остудить, не вынимая из воды.

# Сироп из клубники

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, ½ кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Для приготовления сиропа лучше всего подойдут хорошо поспевшие ягоды. Промытую в обильном количестве проточной воды клубнику очистить от чашелистиков, помять в эмалированной кастрюле или пропустить через плодорезку между двумя валиками. Полученный сок профильтровать.

Мезгу залить небольшим количеством горячей воды и профильтровать еще раз. Затем в сок добавить сахар, поставить на огонь и варить до загустения. За несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту.

Горячий сироп разлить по бутылкам или банкам, герметично их закрыть и перевернуть крышками вниз.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, ½ кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Сироп можно также приготовить холодным способом. Для такого сиропа используют спелые, только что собранные, неповрежденные ягоды, которые надо сразу же обработать, чтобы не допустить ни малейшего брожения в плодах или соке.

В выжатый из ягод сок положить сахар, добавить лимонную кислоту и мешать до полного растворения сахара. Затем сироп профильтровать и разлить по бутылкам, которые запечатать.

# Клубничный сок

*Ингредиенты*

5 кг клубники, 3 кг сахара.

*Способ приготовления*

Хорошо поспевшие, свежие ягоды тщательно помыть в холодной проточной воде, поместить в дуршлаг, очистить от чашелистиков и, переложив в эмалированную кастрюлю, помять толкушкой.

Большое количество клубники рекомендуется пропустить через плодорезку. Полученный сок сразу же профильтровать. В отжатую массу дважды налить немного горячей воды и еще раз отжать.

В сок добавить сахар, довести до кипения и разлить по подготовленным банкам или бутылкам. После 10-минутной стерилизации банки герметично закрыть и хранить в темном прохладном помещении.

# Компот из клубники

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 400 г сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Для приготовления компота лучше использовать сорта с некрупными конусообразными плодами с плотной мякотью и сильным ароматом.

Тщательно промытые в проточной воде, рассортированные ягоды с удаленными чашелистиками разложить по банкам и залить кипящим сахарным сиропом. Сироп равномерно распределить по банкам и, если его не хватит, долить кипящей воды.

Банки стерилизовать в течение 10 минут и закатать.

Компот хранить не дольше 5 месяцев, так как семена клубники со временем образуют горьковатое вещество, ухудшающее вкус.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 250 г сахара, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Обдайте кипятком подготовленные ягоды, дайте воде стечь. Уложите клубнику в банки, наполнив их по плечики. Сварите сахарный сироп и кипящим влейте в банки с ягодами. Выдержите 7 минут, слейте сироп. Вновь доведите его до кипения и заполните банки доверху.

Закатайте банки крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Компот из клубники с черешней

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1 кг черешни, 320 г сахара, 0,7 л воды.

*Способ приготовления*

Уложите подготовленные черешню и клубнику в сухие чистые стеклянные банки. Сварите сахарный сироп, охладите его до температуры 60 °С и залейте им ягоды. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте компот при температуре 100 °С в течение 10–15 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

# Сок из крыжовника

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Зрелые ягоды тщательно помыть под струей проточной воды, дать слегка обсохнуть и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученную массу положить в эмалированную кастрюлю или небольшой эмалированный тазик, наполненный подогретой до 80 °С водой. Смесь нагреть, не доводя до кипения, и держать полчаса на небольшом огне. Приготовленный сок процедить, отжимая его из мякоти, разлить по тщательно простерилизованным банкам и герметично закрыть.

# Компот из крыжовника

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1 л воды, 500 г сахара.

*Способ приготовления*

Перебрать и помыть зрелые ягоды хорошо окрашенных сортов, без механических повреждений. Дать воде стечь и обдать крыжовник кипятком. Затем положить в подготовленные банки и залить горячим сиропом, приготовленным из сахара и воды. Банки стерилизовать в течение 30 минут, закрутить и охладить.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 600 г сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды слегка проколите заостренной деревянной палочкой и поместите в небольшой таз. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85 °С и залейте им крыжовник. Поставьте таз на огонь, доведите массу до кипения и варите в течение 5 минут.

Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите их в стеклянные стерилизованные банки. Залейте горячим сиропом.

Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте: полулитровые банки при температуре 90 °С в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

# Сироп из лимонов и апельсинов

*Ингредиенты*

1 кг лимонов, 200 г апельсинов, ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Из лимонов и апельсинов выжать сок и смешать. Добавить сахар и снова все тщательно размешать. Разлить по подготовленным стерилизованным бутылкам, плотно закрыть. Хранить сироп следует в темном холодном месте.

# Сироп из лимонов

*Ингредиенты*

1 кг лимонов, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Из лимонов выжать сок, процедить его через чистую марлю и дать отстояться.

Готовый сок вылить в большую фаянсовую чашку или кастрюлю из огнеупорного стекла и насыпать туда сахар.

Емкость поставить на медленный огонь и непрерывно помешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

После этого сироп снять с огня, остудить и процедить. Затем разлить по банкам и закатать.

Готовый сироп хранить в темном холодном месте.

# Компот из малины

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 кг сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Малину для компота выбрать крупноплодную, ярко окрашенную, с плотной мякотью. Аккуратно отсортировать поврежденные ягоды, очистить от плодоножек, помыть в холодной воде, залить горячим сахарным сиропом на 3–4 часа.

Затем переложить в стеклянные банки из расчета 300–350 г на полулитровую банку.

Рекомендуется использовать для компота банки емкостью не более 1 л.

Малину в банках залить вновь подогретым сиропом, накрыть крышками и стерилизовать 10–15 минут. Компот хранить в темном месте, чтобы ягоды сохранили цвет.

# Мандариновый сок

*Ингредиенты*

1 кг мандаринов, 600 г воды, 600 г сахара.

*Способ приготовления*

Неиспорченные плоды мандаринов помыть, разрезать на половинки, вынуть из них семена. Потом снять корку, которую, нарезав дольками, можно использовать для приготовления цукатов.

Очищенные плоды спрессовать. Сок, полученный после этого, профильтровать через сито, налить в эмалированную кастрюлю и нагревать при высокой температуре в течение 12 минут.

Добавить густой сахарный сироп.

Готовый горячий сок налить в чистые и сухие банки, закрыть крышками и пастеризовать при температуре 80 °С. Времени для пастеризации требуется немного: для полулитровых банок – 15 минут, для литровых – 20 минут.

Затем банки герметично закрыть крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

# Малиновый сироп

*Ингредиенты*

1 кг малины, 2 кг сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Зрелые, неповрежденные ягоды отобрать, помыть и удалить плодоножки. Из очищенных ягод отжать сок и процедить.

Ягодные выжимки положить в приготовленный из воды и сахара сироп и про кипятить в течение 5 минут. Процедить и добавить малиновый сок. Полученную смесь довести до кипения и варить еще 5 минут. Охладить, процедить, залить в подготовленные банки и закатать.

# Черничный сироп

*Ингредиенты*

1 кг черники, 2 ½ кг сахара, 5 г винной или лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Сироп можно приготовить горячим и холодным способом. Свежие неиспорченные ягоды тщательно помыть и слегка помять, после чего выдержать 1–2 часа и отцедить сок. Оставшуюся массу выжать, а полученный сок процедить. Сок нагреть, добавить сахар и лимонную или винную кислоту, после чего довести до кипения.

Затем разлить по бутылкам (предпочтительно из темного стекла) и закупорить. Хранить в темном месте.

# Персиковый компот

*Ингредиенты*

1 кг персиков, ½ л воды, 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Для компота рекомендуется брать персики тех сортов, у которых легко удаляются косточки.

Плоды помыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Кожицу снимать не рекомендуется – компот из неочищенных персиков ароматнее.

Сироп для компота можно приготовить из расколотых косточек. Их надо залить водой и варить в течение 5 минут. Отвар процедить, добавить в него сахар и лимонную кислоту. Плоды уложить в банки и залить кипящим сиропом. Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 15 минут.

# Персиковый сироп

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 1 ½ л воды, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Здоровые спелые персики помыть и удалить из них косточки. Подготовленные плоды тщательно размять в фарфоровой емкости до получения однородной кашицы. Из косточек извлечь ядрышки, очистить их и натереть на терке.

Измельченные ядрышки смешать с персиковой массой, засыпать 500 г сахара и оставить на 2 часа. После чего добавить 500 мл воды, размешать и оставить еще на 1 час.

Сироп приготовить из 1 л воды и 1 кг сахара, затем влить его в массу. Все вместе кипятить в течение 5 минут, остудить и перелить в стерилизованную емкость.

Герметично закрыть и поставить в холодное место.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 750 г сахара.

*Способ приготовления*

Удалите из персиков косточки и выложите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпав сахаром. Оставьте на 10–12 часов. Слейте образовавшийся сок, нагрейте его до кипения, варите 5 минут. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю. Снова нагрейте сироп до 95 °С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, положите их на бок и накройте плотной тканью, оставив до полного охлаждения.

# Сок из персиков

*Ингредиенты*

2 кг персиков, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из спелых персиков и пропустите плоды через мясорубку. Нагрейте массу в кастрюле до кипения, протрите через сито, добавьте воду и снова вскипятите.

Горячий продукт разлейте по прогретым стерилизованным банкам, накройте металлическими крышками и установите их в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Сливовый компот

*Ингредиенты*

1 кг слив, 2 л воды, 800 г сахара.

*Способ приготовления*

Плоды одинаковой степени зрелости помыть и удалить косточки. Банки наполнить сливами и залить предварительно приготовленным горячим сиропом. Стерилизовать в течение 20 минут, банки закрутить и охладить.

# Компот из целых слив

*Ингредиенты*

1 кг слив, 2 л воды, 800 г сахара.

*Способ приготовления*

Компот из целых слив лучше всего готовить из плодов темных сортов. Спелые неповрежденные плоды помыть и бланшировать в течение 4–5 минут. Затем сливы сразу же опустить в холодную воду, откинуть на дуршлаг и уложить в простерилизованные банки. Сливы залить предварительно приготовленным из сахара и воды сиропом и стерилизовать в течение 20 минут. Банки закатать и охладить.

# Нежный сливовый компот

*Ингредиенты*

1 кг слив, 2 л воды, 800 г сахара.

*Способ приготовления*

Спелые неповрежденные плоды с твердой мякотью хорошо помыть, воде дать стечь и затем ягоды бланшировать в течение нескольких минут. Охладить, после чего с помощью острого ножа снять кожицу и удалить косточки. Подготовленные таким образом сливы положить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.